

3月14日（火）

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
さけ	チリ
ぶたにく	あおもり 青森
じゃがいも	ほっかいどう 北海道
しょうが	こうち 高知
にんじん	ちば 千葉
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
さやいんげん	おきなわ 沖縄
こまつな	とうきょう 東京
キャベツ	あいち 愛知
もやし	ふくしま 福島
せとか	えひめ 愛媛

今日の給食は、人気メニュー「鮭ごはん」に「五目肉じゃが」と「みそドレサラダ」旬の果物「せとか」です。

給食でも家でもよく食べられている“鮭”は、薄紅色（朱色）のきれいな色の身をしています。実は赤身魚ではなく白身魚であると知っていましたか？もともとの鮭の身の色は白っぽい色をしているそうなのですが、成長するにつれて餌となる小エビなどの赤い色素が鮭の身にも移り、私たちがよく知るあの色（オレンジっぽい色）になるという訳です。

また、世界中には、シロザケ・ベニザケ・ギンザケ・キングサーモンなど色々な種類の鮭がいて、川でとれるニジマスやヒメマスなどの“鱒”も同じ『サケ科』です。ちなみに日本で“鮭”というと、シロザケが多いそうです・・・。